

Hebilla de Triple Bayas

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Fresas, frescas o congeladas	8 lb 12 oz	
Arándanos Azules, frescos o congelados	5 lb 13 oz	
Frambuesas negras o rojas, frescas o congeladas	3 lb	
Azúcar, blanca, granulada		1 cuarto gl 1/2 tza
Harina para todo uso		1/4 tza 1 Cda 1 1/4 cdta
Maicena	1 oz	
Jugo de limón		3/4 tza 2 Cdas
Panecillos de trigo integral, horneados	8 lb 12 oz	50 panecillos (aprox)
Azúcar, blanca, granulada	1 lb 8 oz	3 tzas
azúcar morena	1 lb 8 oz	3 tzas
Suero de leche, bajo en grasa		2 cuartos gl 1/2 tza

Directions

1. Corte las fresas en mitad o cuartos, basados en su tamaño, para emparejar al tamaño de las frambuesas y arándanos azules.
2. Combine las fresas arándanos azules, y frambuesas.
3. Añada el azúcar y revuelva ligeramente.
4. Añada la harina y revuelva ligeramente.
5. Incorpore la maicena en el jugo de limón y mezcle hasta que se disuelva. Añada el jugo de limón a las bayas y revuelva bien hasta que estén mezcladas.
6. Divida la mezcla de bayas en dos bandejas para mesa de vapor de 12"x20"x2 1/2", y una media bandeja.
7. Desmenuce los panecillos con la mano en trozos de tamaño bocado.
8. Agregue los tipos de azúcar y mézclelo con los panecillos desmenuzados.
9. Agregue el suero de leche, ½ taza a la vez, y mézclelo hasta que los panecillos estén húmedos pero no mojados.
10. Divida la mezcla uniformemente entre las bandejas.
11. Cubra con papel aluminio, hornéelo hasta que el relleno esté burbujeante. En horno de convección a 325° F por 40 minutos.
12. Corte las bandejas enteras en 40 porciones por bandeja y la media bandeja en 20 porciones; o distribuya las porciones con una cuchara No. 8.